

No Brasil, um dos pratos mais emblemáticos é a feijoada, uma iguaria preparada à base de feijão preto e diversos cortes de carne de porco, como orelha, costela, pé e linguiça. Normalmente, ela vem acompanhada de arroz branco, couve refogada, farofa e fatias de laranja, que auxiliam na digestão da refeição.

A história da feijoada tem suas raízes no período colonial, sendo resultado da união das culturas africana e portuguesa na gastronomia do Brasil. Atualmente, o prato faz sucesso em restaurantes por todo o país, principalmente às quartas e aos sábados.

Saborosa, nutritiva e cheia de história, a feijoada personifica a variedade e a combinação de influências que moldaram a cultura brasileira.

W Brazylii jednym z najbardziej charakterystycznych dań jest feijoada, przysmak z czarnej fasoli i różnych kawałków wieprzowiny, takich jak uszy, żeberka, nóżki i kiełbaski. Zwykle towarzyszy mu biały ryż, duszona kapusta, farofa i plasterki pomarańczy, które pomagają w trawieniu posiłku.

Historia feijoady ma swoje korzenie w okresie kolonialnym, w wyniku połączenia kultur afrykańskiej i portugalskiej w brazylijskiej gastronomii. Dziś danie to jest hitem w restauracjach w całym kraju, szczególnie w środy i soboty.

Smaczna, pożywna i pełna historii feijoada uosabia różnorodność i połączenie wpływów, które ukształtowały brazylijską kulturę.

